



## PRODUKTSPEZIFIKATION

**STP\_20900**

Rev. 10  
27.07.2020

<b>ARTIKELBEZEICHNUNG:</b>	<b>Cacio weiß</b>		
<b>ARTIKELNUMMER:</b>	<b>20900</b>		
<b>GTIN EINHEIT:</b>	-	<b>GTIN UMVERPACKUNG:</b>	-



<b>KÄSEGRUPPE:</b>	Pasta-Filata Käse halbgereift
<b>VERKEHRSBEZEICHNUNG:</b>	Schnittfester Mozzarella
<b>VERWENDUNGSZWECK:</b>	Gastronomie
<b>VERPACKUNG:</b>	Einheit: Unverpackt + Etikett Umverpackung: Beutel (aus Polyethylen und Polyamide) + Karton
<b>ZUTATEN:</b>	Pasteurisierte Milch, mikrobielles Lab, Salz, Starterkulturen
<b>BESCHREIBUNG:</b>	Birnenförmig: Durchmesser oben ca. 9 cm, unten ca. 15 cm, Länge ca. 25 cm; Gewicht ca. 1,4 kg
<b>MINDESTHALTBARKEIT:</b>	30 Tage nach dem Produktionsdatum
<b>TRANSPORT- LAGERTEMPERATUR / AUFBEWAHRUNGSHINWEISE:</b>	+4 °C - +7 °C; Produkt aus dem Karton entnehmen und unabgedeckt freihängend lagern

<b>LOGISTISCHE DATEN:</b>					
<b>Nettogewicht/ Einheit:</b>	kg	ca. 1,4	<b>Inhalt/ Einheit:</b>	1	
<b>Einheiten/ Karton:</b>	2 Paare / ca. 5,6 kg		<b>Maße Karton:</b>	cm	32,6 x 26,9 x 19 (LxBxH)
<b>Bruttogewicht / Karton:</b>	kg	5,8	<b>Kartons / Lage:</b>	10	
<b>Lagen / Palette:</b>	9		<b>Palettenhöhe:</b>	cm	186 inkl. Palette
<b>Nettogewicht / Palette</b>	kg	ca. 504	<b>Bruttogewicht / Palette</b>	kg	ca. 546 Palette inkl.

BESCHREIBUNG	ERSTELLUNG	KONTROLLE	FREIGABE
Aufbewahrungshinweis angepasst	Vertriebsabteilung	Qualitätsmanagement	Qualitätsmanagement



## PRODUKTSPEZIFIKATION

STP\_20900

Rev. 10  
27.07.2020

NÄHRWERTANGABEN:	durchschnittlich / 100 g:			
Brennwert:	1350	kJ	325	Kcal
Fett:	25,3	g		
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>	18,6	g		
Kohlenhydrate:	1,5	g		
<i>davon Zucker</i>	1,4	g		
Eiweiß:	23,8	g		
Salz	1,4	g		

SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:	
Geruch:	Einwandfrei, produkttypisch, ohne Fremdgeruch, frisch, leicht säuerlich
Geschmack:	Einwandfrei, produkttypisch, ohne Fremdgeruch, frisch, leicht säuerlich
Aussehen / Konsistenz / Textur:	Birnenförmig, mit weiß-gelblicher, glatter, Oberfläche / Schnittfester, leicht faseriger Teig von kompakter, elastischer Konsistenz / Im Mundgefühl bissfest, leicht faserig / <b>Rinde zum Verzehr geeignet</b>

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN:			
Trockenmasse:	53 - 60 %	Fett in Tr.:	mind. 45 %
Wassergehalt:	40 - 47%	pH - Wert:	5,00 – 5,30

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN:			
Escherichia coli:	< 10 KbE / g	Salmonella spp.:	nicht nachweisbar in 25g
Koagulasepositive Staphylokokken:	< 10 KbE / g	Listeria monocytogenes:	nicht nachweisbar in 25g
RÜCKSTÄNDE/ SCHADSTOFFE:	Schwermetalle, Pestizide, PCB, Lösungsmittel, Mykotoxine, Dioxine, Hemmstoffe: gemäß dem deutschen sowie anzuwendenden EU- Lebensmittelrecht.		
ALLERGENE:	Das Produkt enthält Milcheiweiß und Laktose.		
GVO:	Das Produkt wird nicht mit gentechnischen Verfahren hergestellt und enthält keine gentechnisch veränderten Mikroorganismen sowie keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten nach den Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003.		
LEBENSMITTELRECHTLICHE ASPEKTE:	Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechts sowie anzuwendender EU-Verordnungen.		
DARSTELLUNG CHARGENNUMMER:	Los-Nr.: L + Tag des Kalenderjahres; MHD: TT.MM.JJ		
HERSTELLER/ANSCHRIFT:	<b>Francia Mozzarella GmbH</b> Volkmarstr. 9-11 · D-12099 Berlin (DE-BE-90006-EG) Tel.: +49(0)30 7017366 · Fax: +49(0)30 70178572 info@franciamozzarella.com · www.franciamozzarella.com		